Rocznik 1930. Nr. 16.

Gazeta Powiatowa

powiatu świętochłowickiego.

Świętochłowice, dnia 19-go kwietnia 1930 r.

Wychodzi co sobotę. Redaktor: Siwy, dyrektor biur, Wydział Powiatowy Świętochłowice.
Telefon: Król. Huta 1605, 1611, 1612, 1646, 1647; Katowice 99.

Treść:

DZIAŁ URZĘDOWY

1.

Rozporządzenie
Ministra Rolnictwa

z dnia 29. stycznia 1929 r.

wydane w porozumieniu z Ministrem Spraw Wewnętrznych o urzędowem badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa w kraju.

(Dokończenie)

Załącznik Nr. 14 do rozporządzenia Ministra Roln. z dnia 29. stycznia 1929 r. (poz. 305.)

Swiadectwo.

Pan .... z ....
gmina .... powiat ....
województwo .... wywozi z ....
.... do ....
następujące mięso (rodzaj, ilość i tp.)

....

....

Wymienione powyżej mięso, oznakowane przezemnie pieczęciami, których wzór podaje się poniżej, pochodzi ze zwierząt, poddanych ubojowi w .... rzeźni ....
dnia ....

Zwierzęta te zostały przed ubojem i po uboju przezemnie zbadane i uznane za wolne od zaraźliwych chorób zwierzęcych.

Mięso uznałem za zdatne do spożycia bez ograniczeń, mięso zaś wieprzowe również za wolne od włośni.

............, dnia .... 19...... r.

....
lekarz weterynaryjny.

oglądacz mięsa.

pieczęć umieszczona
na mięsie.

Załącznik Nr. 15 do rozp. Min. Rol. z dnia 29 stycznia 1929 r. (poz. 306)

Wzór uchwały

o urządzeniu miejsca do sprzedaży mięsa mniej wartościowego (taniej jatki).

W związku z §§ .... rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 29. stycznia 1929 r. (Dz. U. R. P. Nr. 32, poz. 305) uchwala się dla całego obszaru gminy .... co następuje:

§ 1.

W gminie .... przy rzeźni .... przy ulicy .... urządza się tanią jatkę do sprzedaży mięsa uznanego za mniej wartościowe, jak również mięsa warunkowo zdatnego po poddaniu go zabiegom, mającym na celu jego unieszkodliwienie.

§ 2.

Mięsa zdatnego do spożycia w taniej jatce sprzedawać nie wolno.

§ 3.

Sprzedaż mięsa mniej wartościowego w innem miejscu, niż w taniej jatce, w obrębie gminy .... jest zakazana.

§ 4.

Do sprzedaży w taniej jatce zarząd gminy .... może za każdorazowem uprzedniem zezwoleniem dopuścić również mięso mniej wartościowe, pochodzące z innej miejscowości.

§ 5.

Zarząd gminy .... przejmuje na własny rachunek użytkowanie — sprzedaż — mięsa wymienionego w §§ 1 i 4 i wypłaca uzyskaną kwotę posiadaczowi po potrąceniu opłat ustalonych w § 11.

§ 6.

Zarząd gminy .... przynajmniej na 12 godz. przed rozpoczęciem sprzedaży mięsa w taniej jatce ogłasza czas sprzedaży i rodzaj oraz cenę sprzedawanego mięsa. Tej samej treści ogłoszenie zostanie umieszczone w taniej jatce podczas sprzedaży.

§ 7.

Cenę przyjętego przez zarząd gminy .... do użytkowania — sprzedaży — mięsa ustala lekarz weterynaryjny, wykonywający urzędowe badanie — lekarz weterynaryjny, będący kierownikiem rzeźni.

Posiadacz mięsa niezadowolony z wysokości ustalonej ceny może żądać ponownego ustalenia jej przez komisję wyznaczoną przez zarząd gminy w składzie wspomnianego w ustępie poprzednim lekarza weterynaryjnego, jednego rzeźnika i jednego obywatela gminy.

Cena ustalona przez komisję jest dla posiadacza obowiązująca.

§ 8.

Mięso niesprzedane w wyznaczonym terminie (§ 6) podlega przed ponownem dopuszczeniem do sprzedaży sprawdzenia przez lekarza weterynaryjnego, czy nadaje się jeszcze do spożycia w razie potrzeby — winna być ponownie ustalona cena mięsa z zastosowaniem przepisów § 7.

Jeżeli mięso przy sprawdzeniu okaże się niezdatne do spożycia, podlega nieszkodliwemu usunięciu.

§ 9.

Mięso przeznaczone do sprzedaży w taniej jatce winno być podzielone na kawałki o wadze do 1 kg; ilość sprzedana w ciągu dnia jednemu nabywcy nie może przewyższać 3 kg.

§ 10.

Nabywca mięsa z taniej jatki winien je zużytkować wyłącznie we własnem gospodarstwie domowem.

Rzeźnikom, masarzom i osobom handlującym mięsem, nabywanie mięsa z taniej jatki jest wzbronione.

Inne osoby i zakłady, wymienione w § 42 rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 29-go stycznia 1929 r. (Dz. U. R. P. Nr. 32, poz. 305) mogą nabywać mięso z taniej jatki tylko za uprzedniem zezwoleniem władzy nadzorczej i pod warunkami zastrzeżonemi w tem rozporządzeniu.

§ 11.

Z kwot uzyskanych za użytkowanie — sprzedaż — mięsa w taniej jatce potrąca się koszt za:

1. korzystanie z taniej jatki gr .... od 1 kg
2. przetopienie tłuszczu „ .... „ „ „
3. przegotowanie w wodzie „ .... „ „ „
4. przeparowanie „ .... „ „ „
5. peklowanie (solenie) „ .... „ „ „
6. ogłoszenie o sprzedaży — rzeczywiste koszty
7. przeniesienie (przywóz mięsa do taniej jatki, o ile tego nie uskuteczni posiadacz) — rzeczywiste koszty.

...................., dnia ....

Zarząd gminy.

Klauzula zatwierdzenia władzy nadzorczej.

Załacznik Nr. 16 do rozp. Min. Roln. z dnia 29 stycznia 1929 r. poz. 305.

Unieszkodliwienie mięsa warunkowo-zdatnego.

Mięso warunkowo-zdatne w celu unieszkodliwienia poddaje się jednemu z następujących zabiegów:

1. Przetopieniu, które stosuje się tylko do tłuszczu.

Przetopienie należy tylko wtenczas uznać za wystarczające, jeżeli przy przetopieniu w otwartych kotłach tłuszcz zupełnie się rozpływa, przy przetopieniu zaś w aparatach parowych — osiągnął niewątpliwie ciepłotę co najmniej 100°C.

2. Gotowaniu w wodzie, które stosuje się do mięsa, tłuszczu i narządów wewnętrznych.

Gotowanie należy dopiero wówczas uznać za dostateczne, jeżeli mięso bydła rogatego, owiec i kóz w wewnętrznych warstwach jest zabarwione szaro, a mięso wieprzowe — szaro-biało, i ciecz spływająca ze świeżych nacięć nie posiada już czerwonawej barwy. Mięso i tłuszcz należy przedtem pokrajać na kawałki, nie grubsze niż 10 cm i pozostawić co najmniej $2^1/_2$ godziny we wrzącej wodzie.

3. Przeparowaniu, które stosuje się do mięsa, tłuszczu i narządów wewnętrznych.

Przeparowanie mięsa można wykonać w osobnych aparatach, wykazujących automatycznie w wewnętrznych warstw mięsa ciepłotę, lub w zwyczajnych kotłach parowych. Mięso i tłuszcz należy przedtem pokrajać na kawałki nie grubsze niż 15 cm.

Przy parowaniu w wymienionych aparatach po osiągnięciu ciepłoty w najgłębszych warstwach mięsa do 80°C, należy mięso poddać działaniu pary w ciągu co najmniej 10 minut, a w zwyczajnych kotłach parowych — co najmniej w ciągu 2-ch godzin.

Mięso należy uznać za dostatecznie przeparowane, jeżeli po przeparowaniu odpowiada warunkom wskazanym w pkt. 2.

4. Peklowaniu (soleniu), które nie ma zastosowania do mięsa, tłuszczu i narządów

a) zawierających pasorzyty szkodliwe dla zdrowia ludzkiego,

b) w wypadkach gruźlicy,

c) w razie stwierdzenia w mięsie przy badaniu bakterjologicznem drobnoustrojów rozkładu i t.p. (załącznik Nr. 5 § 7 pkt. 3.)

W celu peklowania (solenia) należy pokrajać mięso na kawałki o wadze nie niżej $2^1/_2$ kg i kawałki te włożyć w czystą sól kuchenną lub rozczyn, składający się co najmniej z 20 części soli kuchennej na 100 części wody. Peklowanie (solenie) winno trwać co najmniej 3 tygodnie. Sól lub rozczyn soli, po ukończeniu peklowania (solenia), należy w każdym wypadku nieszkodliwie usunąć.

Jeżeli wyżej podany rozczyn soli kuchennej został wstrzyknięty do mięsa pod ciśnieniem lub zapomocą strzykawki, czas peklowania może być skrócony do 14 dni.

5. Przechłodzeniu lub zamrożeniu mięsa, które stosuje się wyłącznie do mięsa bydła rogatego, zawierającego tylko pojedyncze wągry (załącznik Nr. 12 dz. III pkt. 2) i może się odbywać tylko w chłodniach, lub w zamrażalniach, odpowiadających warunkom określonym w załączniku Nr. 12 dz. IV i V.

Załącznik Nr. 17 do
rozp. Min. Roln. z dnia 29.
stycznia 1929 r. (poz. 304).

Nieszkodliwe usuwanie mięsa, uznanego za niezdatne do spożycia.

Nieszkodliwe usuwanie mięsa niezdatnego (całych sztuk zwierząt, części ich i narządów) uskutecznia się przy zastosowaniu następujących zabiegów:

1. gotowania w wodzie lub w parze do zupełnego rozpadu mięsa,

2. działania środkami chemicznemi do zupełnego rozpadu mięsa,

3. spalania na popiół,

4. zagrzebania (zakopania).

Przy zastosowaniu zabiegów, wymienionych powyżej w pkt. 1, 2 i 3, unieszkodliwienie mięsa jest najpewniejsze, najwięcej zaś wskazane są zabiegi, wymienione w pkt. 1 i 2, ponieważ umożliwiają należyte wykorzystanie mięsa na cele techniczne.

Gdzie nie można zastosować zabiegów, wymienionych w pkt. 1, 2 i 3, z konieczności należy ograniczyć się do zagrzebania (zakopania). Przed zakopaniem mięso należy ponacinać jaknajgłębiej i nacięcia zasypać wapnem albo zalać naftą, nieoczyszczonym kwasem karbolowym lub innemi środkami uniemożliwiającemi spożycie mięsa.

Przy zakopywaniu należy ściśle przestrzegać, aby mięso było pokryte warstwą ziemi, grubą co najmniej na 1 m.

Do zakopywania niezdatnego mięsa należy wyznaczyć miejsca odosobnione, możliwie wysoko położone, suche, znajdujące się zdala od siedzib ludzkich, dróg publicznych, stajen, studzien i wodopojów, naturalnych zbiorników wody i pastwisk.. Do tego celu w szczególności nieodpowiednie są grunta:

1. zawierające glinę lub próchnicę,

2. położone w pobliżu źródeł,

3. przeznaczone do wybierania piasku i żwiru,

4. posiadające wysoki poziom wody zaskórnej (na głębokości 2 metrów i wyżej).

Miejsce przeznaczone do zakopywania mięsa należy ogrodzić lub obwałować w sposób uniemożliwiający dostęp zwierząt.

Jeżeli zakopywanie mięsa odbywa się na grzebowiskach gminnych, zwłaszcza odległych, należy stosować konieczne środki ostrożności, w szczególności mięso przed odesłaniem na grzebowisko należy ponacinać i zasypać lub zalać środkiem uniemożliwiającym spożycie.

Przewóz mięsa na grzebowisko, jak również do rakarni lub do zakładów, w których mięso ma być poddane przeróbce na cele techniczne, winien się odbywać w zamkniętych wozach lub pod konwojem.

Załącznik Nr. 18 do
rozp. Min. Roln. z dnia 29
stycznia 1929 r. (poz. 305).

Oczyszczanie i odkażanie.

Nacinania części chorobowo zmienionych należy zaniechać w wypadkach, gdy już bez nacinania można rozpoznać chorobę i stopień jej rozprzestrzenienia w poszczególnych narządach.

W celu oczyszczenia i odkażenia należy:

1. noże, a w razie potrzeby również i pochewki do noży, dokładnie oczyścić i wygotować w 2%-ym rozczynie sody. Trzonki noży, mające szczeliny i szpary, należy zniszczyć;

2. ręce dokładnie umyć w ciepłej wodzie mydłem i, o ile możności, szczotką;

3. w razie stwierdzenia zaraźliwej choroby zwierzęcej lub jej podejrzenia, a przedewszystkiem w wypadkach księgosuszu, wąglika, szelestnicy, zarazy dziczyzny i bydła rogatego, nosacizny, pryszczycy, ospy owczej i wścieklizny, należy natychmiast po ukończeniu badania oczyścić obuwie, odzież, obnażone części ciała i ręce według obowiązujących przepisów oraz odkazić 2% rozczynem kwasu karbolowego, lizolu lub kreoliny, a w razie braku tych środków spirytusem lub wódką.

(Koniec.)

2.

Rozporządzenie

Wojewody Śląskiego z dnia 3. kwietnia 1930 roku
o szybkości ruchu pojazdów mechanicznych, dopuszczalnej na drogach publicznych.

Na podstawie § 18 ustępu 2 rozporządzenia o uregulowaniu ruchu pojazdów mechanicznych

z dnia 3. lutego 1910 r. (Dz. U. Rz. n. str. 389), wydanego na zasadzie § 6 ustawy o ruchu pojazdów mechanicznych z dnia 3. maja 1909 r. (Dz. U. Rz. n. str. 437), zarządzam na obszar górnośląskiej części Województwa Śląskiego, co następuje:

§ 1.

W zabudowanych dzielnicach miast, uzdrowisk i innych osiedli zezwala się na prowadzenie pojazdów mechanicznych:

a) ciężarowych na pełnych obręczach gumowych z szybkością do 16 kilometrów.

b) ciężarowych na drążonych obręczach gumowych z szybkością do 20 kilometrów.

c) osobowych z szybkością do 35 kilometrów na godzinę.

§ 2.

Największa dopuszczalna szybkość ruchu pojazdów mechanicznych tak osobowych jak i ciężarowych, których całkowita waga, złożona z ciężaru własnego i największego dopuszczalnego obciążenia jest większa niż 3.500 kilogramów nie może przekraczać poza obrębem zabudowanych dzielnic miast, uzdrowisk i innych osiedli dla pojazdów:

a) na pełnych obręczach gumowych 25 kilometrów,

b) na drążonych obręczach gumowych do 40 kilometrów na godzinę.

§ 3.

Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia w Dzienniku Ustaw Śląskich.

Wojewoda Śląski
(—) Dr. Grażyński

3.

Ogłoszenie

w sprawie projektowanego uruchomienia komunikacji autobusowej na linji Król-Huta — Wielkie Hajduki — Swiętochłowice — Kochłowice — Nowa Wieś.

Brzosko Eugenjusz, zamieszkały w Katowicach, ulica Zielona 15-parter, wniósł prośbę o udzielenie mu koncesji na prowadzenie komunikacji autobusowej na linji Król-Huta — Wielkie Hajduki — Swiętochłowice — Kochłowice — Nowa Wieś.

W myśl § 3 przepisów wykonawczych z dnia 10 III. 1921 (Dz. Min. Handlu str. 268) do rozporządzenia o linjach samochodowych z dnia 24 I. 1919 (Dz. U. Rz. str. 97) wzywa się strony interesowane, by wniosły ewentualne uzasadnione sprzeciwy przeciwko zamierzonemu udzieleniu koncesji piśmiennie lub ustnie do protokołu w czasie od **22. kwietnia do 5. maja 1930.** włącznie do **Starostwa w Swiętochłowicach, pokój 41.**

Swiętochłowice, dnia 15. kwietnia 1930 r.

Starosta
(—) Szaliński

4.

Uchwała.

Komisaryczny Wydział Powiatowy uchwala następującą treść § 15-go statutów dla wiejskich szkół dokształcających powiatu świętochłowickiego.

§ 15.

Uczniowie, rodzice, opiekunowie i wychowawcy, którzy nie stosują się do §§ 2, 9, 10 i 11 podlegać będą na zasadzie ustawy z dnia 2. lipca 1910 r. grzywnie do 20,— zł lub na wypadek niemożności zapłaty karze aresztu do dni trzech za każdy poszczególny wypadek, o ile inne postanowienia prawne nie przewidują większej kary.

Za lżejsze przekroczenie przeciwko postanowieniom § 4, stosować należy zwykłe kary szkolne (upomnienia lub nagana nauczyciela, grona nauczycielskiego lub Rady Opiekuńczej, pisemne zawiadomienie rodziców, opiekunów lub pracodawców, karcer do 6 godzin w czasie wolnym od nauki szkolnej.

Swiętochłowice, dnia 10. marca 1930 r.

Komisaryczny Wydział Powiatowy
(—) Szaliński, Sobel, Tkocz, Szymonek, Sieja.

Za zgodność
Swiętochłowice, dnia 20. III. 1930.
Przewodniczący Wydziału Powiatowego
zp.
(—) Siwy

Śląski Urząd Wojewódzki
Wydział Oświecenia Publicznego

L. O. P. - IV - 2443/1

Zatwierdzam
Wojewoda
(—) Dr. Grażyński

Katowice, dnia 29. marca 1930r.

Ogłoszono
Swiętochłowice, dnia 7 kwietnia 1930 r.
Przewodniczący Wydziału Powiatowego
(—) Szaliński

KOMUNIKAT

5.

Powiatowa Komisja do badania cen w Świętochłowicach na posiedzeniu z dnia 16. kwietnia 1930 r. ustaliła następujące ceny orjentacyjne w detalu:

Mąka i pieczywo:

mąka żytnia 70%	1 kg	42 groszy
chleb	1 „	42 „
mąka przenna 65%	1 „	68 „
bułki (bez zmiany, t. j. 95 gramów 10 groszy)		

Mięso i wyroby mięsne:

porów. cennik z dnia 9. kwietnia 1930 r. Gazeta Powiatowa Nr. 15 poz. 14.)

Towary kolonjalne i nabiał:

kapusta kiszona	½ kg	20 groszy
masło	1 „	6,40 zł.

Pozostałe pozycje porów. cennik z dnia 9. IV. 30. r. (Gazeta Powiatowa Nr. 15 poz. 14).

× OGŁOSZENIA ×

6.

Druk K. Leksan, Świętochłowice.